



„Il Casone 1729“

Das Parfum

Beim Lieblingsöl des Berliner Gemüseflüsterers durchdringen sich die Extreme. Das beginnt schon mit einer ungewohnt vollen und tiefen grünen Farbe, die den Befürwortern ungestüme Öle außerordentliche Intensität signalisiert. Die setzt sich zusammen aus unreifer Walnuss, Rauch und anhaltender Bitterkeit. Doch dieses Merkmal des ab Anfang Oktober geernteten Öls aus der Toskana schlägt nicht ins Unangenehme, wie Wissler betonte. Wissler stufte es als harmonisch ein, „obwohl es kräftig ist, ja geballt.“ Wie ein Parfum – nur für den dosierten Gebrauch.

Michael Hoffmann, Restaurant „Margaux“, Berlin.

Wissler meinte damit auch die fast ätherische Art, die Bühners Schützling insbesondere dem deutschen Verbraucher sehr zugänglich macht. Die wird noch unterstrichen von einem milden, süßen Geschmack. Er gründet die übrigen Nuancen. Der vielleicht nicht ganz so stark ausgeprägte Charakter rührt auch daher, weil das schlanke Öl rasch an den Geschmackspapillen vorbeifließt.

Thomas Bühner, Restaurant „La Vie“, Osnabrück.



„Jimenez“

Das Dezente

Es ist manchmal willkommen, wenn die Schärfe den Rachen nicht ganz bespielen kann und überhaupt Assoziationen – hier ist es Artischocke – an die Stelle aromatischer Deklamation treten. Wie in den Filmen Ernst Lubitschs, in denen sich Entscheidendes hinter verschlossenen Türen abspielt, belässt es der Favorit des Pure-Nature-Verfechters bei Andeutungen. Es gelangen erst einmal strukturelle Qualitäten des Mitte November 2012 geernteten in den Vordergrund. Öl ist hier noch Fett, so dick, dass man meint, es beißen zu können. Momente später ist es schon von einem kurzen Brennen gebrochen. Ohne große Ausschläge nach oben und unten zählt hier die Summe der Eigenschaften.

Nils Henkel, Gourmetrestaurant „Lerbach“, Bergisch Gladbach.



„Colline di Marostica Olio“

Das Weiche

Dieses „organisch“ zertifizierte, sortenreine Leccino-Öl aus dem Veneto verstrahlt im Duft wenig über sich. Erst am Gaumen vereinen sich frühe Frucht mit den Nussanflügen

eher reifen Leseguts und drängen die Schärfe gleichsam in die Kehle, wo sie sich als kurzes Knistern bemerkbar macht. Auch beim etwas grüneren Blend mit Maurino-Oliven spannt sich kein richtiger Fächer auf. Dafür spürt die Zunge ein enorm weiches, fast sahniges Öl, dessen Bukett verzögert zur Geltung kommt. „Etwas für Einsteiger“, sagte Wissler und empfiehlt es für Salate, wo es Essig angenehm absorbiert, sowie zum „Durchtemperieren“ von Fisch bei etwa 50 Grad.

Manuel Astuto, Restaurant „Laurin“ im Parkhotel Laurin, Bozen.

Wenn man überhaupt von charismatischen Lebensmitteln sprechen will, so gehört das Olivenöl unbedingt zu ihnen. Das rührt nicht nur von seinem einzigartigen Geschmack her und den zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten. Mit ihm kommt auch die sogenannte Alte Welt auf den Tisch – und vor allem ein beispielloses Reservoir mediterraner Rezepte, in denen die kollektiven Erinnerungen an den Beginn unserer Kultur ihren Niederschlag gefunden haben.

Kein Salat mehr ohne Olivenöl, kein Tisch mehr ohne Kännchen, möchte man ausrufen. Längst ist das Olivenöl Ausweis kultivierter Lebensart und südländischer Daseinslust. Jemand, dem eine jener schimmernden Raritäten zum Geschenk gemacht wird, erfährt mehr Anerkennung, als das bei einem Döschen Kaviar der Fall wäre. Und in der noch anhaltenden Ära, die man als postmodernen Eklektizismus bezeichnen könnte, ist das Baumöl auch beliebter Gegenstand der Nouvelle Cuisine sowie molekularer Experimente. Die klassische Haute Cuisine allerdings ignoriert den Stolz des Südens bis heute weitgehend.

Es war einmal ganz anders um den Ruf des Olivenöls bestellt. Noch vor dreißig Jahren hatte es einen Bekanntheitsgrad bei uns, der sich heute mit dem des Avocadoöls vergleichen lässt, und die meisten Bürger empfanden es als penetrant, bitter beziehungsweise mit einem Fehlton ausgestattet, der dem beliebten Sonnenblumenöl abging. Aus der Ablehnung wurde Zuneigung, aus Ignoranz Kennerschaft. Dass es gerade diese geschmacklich auffälligen Komponenten sind, die nunmehr zu seinem Lobpreis erhalten müssen, hat nicht viel zu bedeuten. Sie dürften bloß die typische Begleiterscheinung einer Kehrtwendung sein.

Interessanter ist, wie sie zustande kam. Während die Toskana-Fraktion ihr Öl in Kanistern aus ihrem Sehnsuchtsland mitbrachte und unter Gleichgesinnten aufteilte, ging das gelblich-grüne Fluidum auch am Massentourismus nicht fettflecklos vorbei. Italienische Lokale, Feinschmeckerjournale (allen voran das unvergessliche „Gourmet – Das internationale Magazin für gutes Essen“ von Johann Willsberger, Frühjahr 1986) und schließlich sinkende Preise in den Supermärkten vollendeten dann die Einbürgerung. In den Regalen breitet sich nunmehr ein gewaltiges Angebot vor dem Genießer aus.

Schon deshalb ist es heute schwierig, überhaupt ein gutes Öl zu erwerben. Wer beste Provenienzen sucht, dem hilft Klassifikation wenig, auch wenn ihr – wie bei ganz wenigen Lebensmitteln vorgeschrieben – neben der chemischen noch eine sensorische Analyse zugrunde liegen muss. Weil wirklich aussagekräftige Deklarationen selten sind und sowieso keine wirksamen Kontrollen existieren, was Güte und Herkunft betrifft, bietet die höchste Qualifikationsstufe „Extra Vergine“ (oder „Natives Olivenöl extra“, wie es im Handelsdeutsch heißt) keine Gewähr für einwandfreie und wohlschmeckende Ware, ebenso wenig wie übrigenfalls der Preis.

Im Handbuch des Etikettenschwindels nähme das Olivenöl gewiss einen vornehmen Platz ein. Denn auf der Reise vom Ast zum

Teller kann einem in naiver Reinheit gediehenen und nach dem Gesetz ausschließlich mit mechanischen Mitteln gewonnenen Naturprodukt, über dessen Jungfräulichkeit keiner wacht, so manches chemische und thermische Ungeheim widerfahren – ganz abgesehen von höchst undurchsichtigen Herkunftsverhältnissen. Aus vielen Gründen also benötigen auch vorzügliche Öle Bürger. Wir haben sie in zehn bedeutenden Köchen gefunden. Neun hochbesten deutsche Meister und ein junger italienischer Experte vereinigten sich zum Köchegipfel, zu dem sie uns ihr Lieblingsöl zugänglich machten.

Es handelte sich ausnahmslos um konturstarke, oft eigenwillige, sogar kantige Typen, die Frische verströmten. Man sollte dabei im Kopf haben, dass die Evolution der Hochgastronomie im Land nicht unwesentlich auch auf der enormen Produktkenntnis der Spitzenköche beruht und ihrem darauf fußenden Vermögen, ein

Ein Riegel des Seins

Olivenöl wird längst nicht mehr nur von der Toskana-Fraktion importiert. Es ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Anlass für einen F.A.S.-„Köchegipfel“: Wir haben 10 Meister nach ihren feinen Favoriten gefragt und einen von ihnen, Joachim Wissler, die Palette gleich testen lassen.

Von Thomas Platt

aus zeitiger Ernte stammten. Joachim Wissler, Chef des Restaurants „Vendôme“ im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, verkostete sie nacheinander und entwarf mit uns auch die einzelnen Profile.

In erster Linie wurde die Entfaltung dreier Eigenschaften besonders aufmerksam verfolgt: Fruchtigkeit, die am ehesten in der Nase zu spüren ist; Bitterkeit, die sich an den Flügeln der Zunge bemerkbar macht; und schließlich Schärfe, die sich oft erst im Abgang zeigt. Auf welche Weise diese drei Aromakomponenten miteinander versöhnt sind und was sich ihnen noch hinzugesellt, entscheidet über den Rang eines Öls. Einen Sieger konnte es diesmal nicht geben, dafür lag das Feld zu dicht beisammen.

Die Öle kann man gelegentlich in Delikatessgeschäften und Ölhändlungen kaufen, in Supermärkten dagegen so gut wie nicht. Ratsam ist die Online-Beschaffung. Gute Adressen, die über die genannten Produkte hinaus verlässli-

che Ware führen, sind: bosfood.de, fooditaly.com, gourmondo.de, gustini.de und olivenoel.de.

In der deutschen Küche wird Olivenöl ganz anders verwendet als im Süden. Am Mittelmeer ist es ein Strukturelement, das niemals fehlen darf und sich in nahezu jedem traditionellen Gericht findet. Die Transparenz der italienischen Küche etwa, bei der man den Zutaten ansieht, wie sie behandelt wurden, macht vor ihm nicht halt. Dennoch kann man von einem gemeinsamen Nenner sprechen. Dagegen lässt sich Olivenöl im Norden sehr wohl aus dem Menü wegdenken. Das bedeutet aber nur, dass ihm, wenn es denn in ein Rezept eingeht, gleich auch viel größere Aufmerksamkeit zukommt – sowohl in der Küche als auch auf dem Teller.

Bernd Siener von „Marburger Esszimmer“ zum Beispiel füllt die Pfanne daumenhoch zu gleichen Teilen mit normannischer Demisel-Butter und Olivenöl, um darin Steinbutt zu konfieren. Er kombi-



„Château d'Estoublon“

Das Körperlose

Zu einem Eindruck von grünem Korn, von Weizen, der vom Feld herweht, wie Wissler es beschrieb, gesellte sich bei diesem Olivenöl ein Duft, der von Händen aufsteigt, nachdem sie Tomaten geerntet

haben. Dieser Sendbote aus der Provence tritt so elegant und filigran auf, dass ihm fast der Körper zu fehlen scheint. Das Bild von Ausgewogenheit, ja sogar Ruhe wird lediglich für Augenblicke von einem gewissen „Zug im Hals“, wie Wissler es nannte, erschüttert. Der Koch kann sich das goldgelbe Château d'Estoublon überall dort vorstellen, wo man nicht unbedingt Dominanz haben will – also durchaus auch im Dessert.

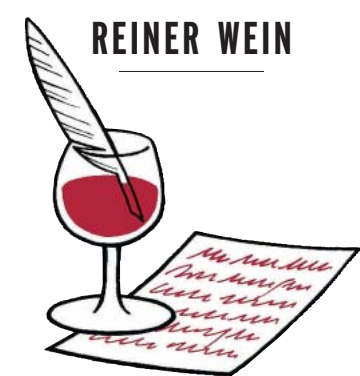
Johannes King, Restaurant im „Dorint Söl'ring Hof“, Rantum/Sylt.



„San Carlos“

Der Morgentau

Schöne Frische wie von einem Apfel ohne Säure, Duft von Blüte und entfernt auch von Obstbaumrinde, dahinter unreife Noten: Unter allen verkosteten Ölen verdient sich das auch von Molekularapostel Ferran Adrià verwendete Öl das Siegel Morgentau.



REINER WEIN

Tropfen für den Winter

VON STUART PIGOTT

So gut wie jeder hat zumindest eine ungefähre Vorstellung von einem Sommerwein: ein erfrischender Tropfen, der meist weiß ist, manchmal aber auch rosé oder gar rot. Aber wie sieht ein Winterwein aus? Der Begriff ist nicht geläufig, auch wenn viele Weintrinker in der kalten Jah-

reszeit eher zu schweren Roten greifen als zu anderen Weinen.

Aber ein Wein muss nicht rot sein, um zu Winterwetter und -stimmung zu passen. Er kann auch wie Sherry in Schattierungen von Gold bis Braun auftreten. Es gibt hellfarbige, erfrischend trockene Sherry-Weine (Fino und Manzanilla), die sich als echte Sommerweine qualifizieren, und natürlich am anderen Ende des Farb- und Geschmacksspektrums dunkelfarbige, süße und schwere Getränke aus Flaschen, die meist viel zu lange halbvoll in einer dunklen Ecke Staubfänger gespielt haben. Solcher Cream Sherry hat den Ruf des Sherrys insgesamt ruiniert; durch ihn wurde der Sherry als atmospärisch abgestempelt.

Wie so vieles hat das aber auch eine positive Seite: Weltweit ist kein großartiger Wein so günstig wie trockener Oloroso Sherry! Cream Sherry wird gewöhnlich durch den Verschnitt von trockenem Oloroso mit etwas süßem PX Sherry (aus in der Sonne zu Rosinen getrockneten Trauben) er-

zeugt. Lange Zeit wurden solche Gewächse auch als „Sweet Oloroso“ oder „Rich Oloroso“ auf den Markt gebracht, doch seit 2012 ist dies neu geregelt, und Oloroso Sherry muss jetzt trocken sein.

Um geschmacklich richtig zu überzeugen, muss er lange Zeit im Fass reifen. Der Oloroso von El Maestro Sierra ist für bescheidene 11,95 Euro zu haben (www.vinos.de), ist aber beeindruckende 15 Jahre alt. Diese Reifezeit hat zu einer feinen Walnussnote und sanfterher Eleganz geführt. Mit frischen und kandierten Zitrus-Aromen deutlich lebendiger wirkt der Oloroso von Gutierrez-Colosia (8,95 Euro die halbe Flasche, www.vinos.de).

Amontillado Sherry ist im Vergleich dazu etwas leichter im Körper, aber ebenfalls bräunlich in der Farbe, deutlich gereift und trocken. Mit seinem Duft nach Orangemarmelade ist der Amontillado „Escudrilla“ von Lustau (22,90 Euro, www.vinos.de) prototypisch für diese Kategorie, zuerst reichhaltig und sanft im Geschmack, dann mit ei-

nem erfrischend bitteren Touch im Finale. Noch viel intensiver und vielschichtiger, mit einer ausgeprägten Note nach gerösteten Nüssen ist der beeindruckende Amontillado Del Duque von Gonzalez Byass (22,90 Euro die halbe Flasche, www.vinos.de). Palo Cortado ist eine viel seltenere Art von gereiftem Sherry, der häufig nicht ganz trocken schmeckt.

Der Palo Cortado „Peninsula“ von Lustau (19,95 Euro, www.vinos.de) besitzt die elegante Art dieser Kategorie, vielerlei Trockenfruchtaromen und einen sanfteren, dann doch richtig trockenen Ausklang. Beim Palo Cortado „Apóstoles“ von Gonzalez Byass (22,90 Euro die halbe Flasche, www.vinos.de) ist die Süße ausgeprägter; ein hocheleganter Sherry mit feinem Rosinenton, der ideal zu gereiftem Hartkäse wie Gouda, Mimolette oder Cheddar passt.

Übrigens: Offene Flaschen fassgereiften Sherrys wie den erwähnten sind nicht überempfindlich, aber Monate oder gar Jahre sollten sie dann doch nicht in dunklen Ecken stehen.

HIER SPRICHT DER GAST

„Quality Chop House“, London

VON URSULA HEINZELMANN

Gastropubs sind eine Erscheinung des kulinarischen Aufschwungs im Britenreich. Seit etwa Mitte der neunziger Jahre wird dort sorgfältig zubereitetes Essen aus frischen saisonalen Produkten in unkomplizierter Atmosphäre serviert. „The Quality Chop House“ in Farringdon unmittelbar nördlich der Londoner City fällt zweifellos in diese Kategorie. Nach mehreren anderen Gastro-Inkarnationen ist es im November letzten Jahres von Josie Stead und Will Lander neu eröffnet worden. Der jugendhaft wirkende und zugleich ernsthafte Endzwanziger Lander hat vorher unter anderem bei Fergus Henderson gearbeitet, dessen „St. John“ nur wenige Häuser weiter in derselben Straße liegt. Hier ist es ein klein wenig kuscheliger. Denn dies war

früher keine Fabrik, sondern eine Gastwirtschaft für die zahlreichen Arbeiter und Büroangestellte dieser Gegend: „progressive working-class caterer“ steht auf den Milchglascheiben, und „London's noted cup of tea“.

Das „Chop House“ teilt sich auf in eine Weinbar mit runden Bistroschen und das eigentliche Restaurant, ein hoher heller Raum mit sechs länglichen Tischen, die mit ihren schmalen Holzbänken an etwas enge Bahnabteile erinnern. Schwarzweiß gefliester Boden, dunkles Holz, hell lackierte Tapeten und eine weiße Stuckdecke; funktional, freundlich. Eine bunte Sammlung von altem Silberbesteck und englischem Porzellan vervollständigt diesen Look und transportiert ihn gekonnt in die Gegenwart.

In der wird hier nur noch selten Tee getrunken, und auch Bier ist eher eine Randerscheinung. Aber wer wollte schon eine solche Weinkarte ohne Bestellung beiseitelegen, mit so vielen Überraschungen, so viel schlichtweg Gutem aus der ganzen großen Welt des Weins? Die Collector's List ganz am Ende stellt eine ernsthafte Verführung dar (zu für Londoner Verhältnissen äußerst fairen Preisen), doch auch das Angebot ist durchdacht und alles andere als langweilig. Das kommt nicht von ungefähr, denn Landers Eltern sind das Wein- und Gastro-Power-Paar Janice Robinson und Nick Lander. Hat man an solchen Eltern schwer zu tragen? „Ich setze mich selbst genügend unter Druck“, lautet die Antwort, die nicht nur im Zusammenhang mit der Weinkarte mehr als glaubhaft klingt.

Das kulinarische Angebot ist in beiden Teilen des „Chop House“ ähnlich, abends im Restaurant wird allerdings ausschließlich ein Menü offeriert, das an einem sommerlichen Montag den Titel „Barbecue Night“ trägt. Um es gleich